

*libertà*

# CHRISTMAS MENU

---

FOR GROUPS



Chef Silvio Armani has crafted three special menus for this festive season. Libertà is also pleased to customize a Christmas menu tailored to your unique preferences.

Our venue accommodates up to 42 seated guests and standing events for a minimum of 40 people.

For more information or reservations, please contact us at: [reservations@liberta.kitchen](mailto:reservations@liberta.kitchen) or call +351 969 000 653.

**FOUR MOMENTS**

50€ per person

**I. Aperitivo**

**II. Antipasti - sharing, choose two options**

**TAVOLOZZA**

italian cheese and charcuterie board

**TARTAR**

azorean beef cut by knife / hazelnuts / sun-dried tomatoes / stracciatella / traditional 12 years balsamic vinegar of modena dop

**SQUID**

seared squid / radicchio / mediterranean herb dressing

**POMODORO**

tomato carpaccio / buffalo mozzarella dop

**III. Pasta - choose one option**

**RAVIOLI**

mozzarella ravioli / pistachio pesto / cured lemon / roasted bell pepper sauce

**TAGLIOLINI**

semola di grano duro pasta / roasted duck ragù / seasonal fresh mushroom / orange / rosemary

**CAVATELLI**

semola di grano duro pasta / mussels / algarve coast shrimps / squid / crab / fish of the day / seafood sauce

**IV. Dessert - sharing, choose two options**

**CIOCCOLATO & OLIO D'OLIVA**

tuscan extra virgin olive oil and chocolate 85% mousse / buckwheat and chocolate crumble / salt flakes

**TIRAMISÙ "BOMBA"**

mascarpone cream / homemade savoiardi / coffee / unsweetened cacao



**FOUR MOMENTS**

55€ per person

**I. Aperitivo**

**II. Antipasti - sharing, choose two options**

**TAVOLOZZA**

italian cheese and charcuterie board

**POMODORO**

tomato carpaccio / buffalo mozzarella dop

**SQUID**

seared squid / radicchio / mediterranean herb dressing

**CRUDO**

amberjack sashimi / fennel / citrus / honey dressing

**TARTAR**

azorean beef cut by knife / hazelnuts / sun-dried tomatoes / straciatella / traditional 12 years balsamic vinegar of modena dop

**III. Main - choose one option**

**DUO DI MANZO**

national beef filet / braised cheeks / organic seasonal vegetables / rovetta polenta / port wine plum sauce

**FENNEL CONFIT**

confit organic fennel with saffron / sweet potatoes / buckwheat

**RED TUNA**

seared atlantic red tuna with fresh herbs crust / vegetable caponata / black olive sauce

**IBERIAN PORK**

roasted "porco preto" / madeira wine & mustard sauce / jerusalem artichoke variation

**IV. Dessert - sharing, choose two options**

**CIOCCOLATO & OLIO D'OLIVA**

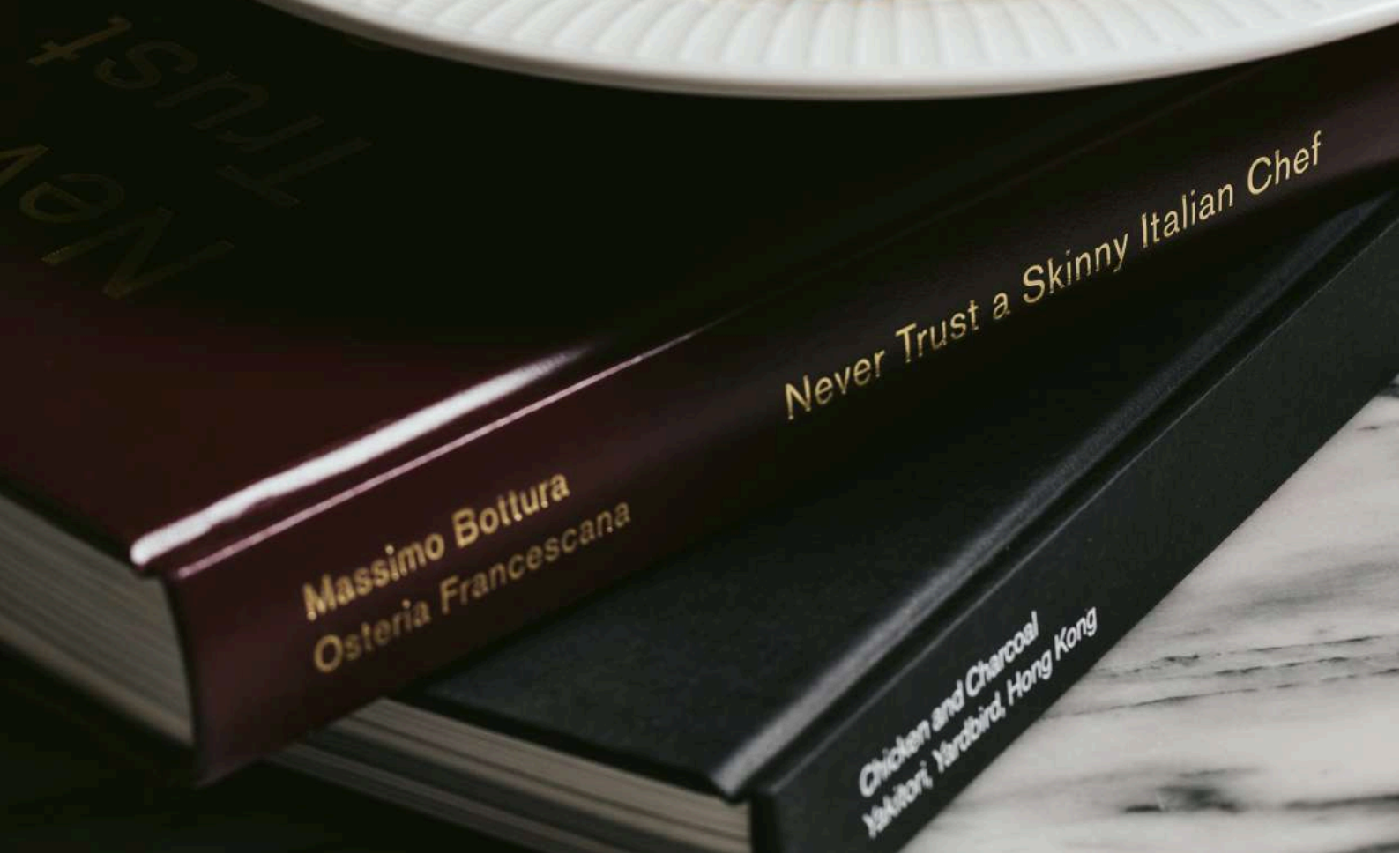
tuscan extra virgin olive oil and chocolate 85% mousse / buckwheat and chocolate crumble / salt flakes

**CONSISTENZE DI MANDORLA**

biancomangiare almond mousse / almond dacquoise / almond foam / lime zest

**TIRAMISÙ "BOMBA"**

mascarpone cream / homemade savoiardi / coffee / unsweetened cacao



Never Trust a Skinny Italian Chef  
Massimo Bottura  
Osteria Francescana

Chicken and Charcoal  
Yakitori, Yarebird, Hong Kong

**FIVE MOMENTS**

65€ per person

**I. Aperitivo****II. Antipasti - sharing, choose two options****TAVOLOZZA**

italian cheese and charcuterie board

**TARTAR**

azorean beef cut by knife / hazelnuts / sun-dried tomatoes / stracciatella / traditional 12 years balsamic vinegar of modena dop

**SQUID**

seared squid / radicchio / mediterranean herb dressing

**CRUDO**

amberjack sashimi / fennel / citrus / honey dressing

**CULATELLO DI ZIBELLO**

italian 18 months cured culatello ham / homemade giardiniera pickles / parmigiano bread sticks

**POMODORO**

tomato carpaccio / buffalo mozzarella dop

**III. Pasta - choose one option****RAVIOLI**

mozzarella ravioli / pistachio pesto / cured lemon / roasted bell pepper sauce

**CAVATELLI**

semola di grano duro pasta / mussels / algarve coast shrimps / squid / crab / fish of the day / seafood sauce

**CASONCELLI**

bergamo style meat ravioli / pancetta / sage / brown butter / parmigiano reggiano 24 months

**TAGLIOLINI**

semola di grano duro pasta / roasted duck ragù / seasonal fresh mushroom / orange / rosemary

**IV. Main - choose one option****RED TUNA**

seared atlantic red tuna with fresh herbs crust / vegetable caponata / black olive sauce

**IBERIAN PORK**

roasted "porco preto" / madeira wine &amp; mustard sauce / jerusalem artichoke variation

**FENNEL CONFIT**

confit organic with saffron / sweet potatoes / buckwheat

**DUO DI MANZO**

national beef filet / braised cheeks / organic seasonal vegetables / rovetta polenta / port wine plum sauce

**COTOLETTA ALLA MILANESE - FOR SHARING****+ 7€ PER PERSON**

panko fried white veal chop / sautéed potatoes / cherry tomatoes confit / green salad / homemade mayonnaise

**V. Dessert - sharing, choose two options****CIOCCOLATO & OLIO D'OLIVA**

tuscan extra virgin olive oil and chocolate 85% mousse / buckwheat and chocolate crumble / salt flakes

**TIRAMISÙ "BOMBA"**

mascarpone cream / homemade savoiardi / coffee / unsweetened cacao

**ZABAIONE, ARANCE & CASTAGNE**

marsala sabayon / fiordilatte ice cream / chestnut cake / orange and carrot gel

**AFFOGATO**

hazelnut ice cream / espresso shot





**À LA CARTE  
OR CHOOSE ONE OPTION**

**Option I**

25€ per person

glass of prosecco on arrival, 1/2 bottle of portuguese wine  
(red or white) per person + water and coffee included

**Option II**

30€ per person

glass of prosecco on arrival, 1/2 bottle of italian wine  
(red or white) per person + water and coffee included

**Option III**

35€ per person

cocktail on arrival (negroni, americano, spritz, paloma),  
1/2 bottle of Italian wine (red or white) per person + water  
and coffee included

No dish, food product or drinks, including appetizers, can be charged unless ordered or rendered unusable by the customer. Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you. VAT included.



*liberta*

R. Rodrigues Sampaio 39, Lisboa

Reservations at [reservations@liberta.kitchen](mailto:reservations@liberta.kitchen)  
or call us at +351 969 000 653. See you soon.



Follow us  
[@liberta.kitchen](https://www.instagram.com/liberta.kitchen)

*libertà*

MENU  
DE NATAL



PARA GRUPOS



O Chef Silvio Armani criou três menus exclusivos para celebrar esta época festiva. O Libertà também pode personalizar um menu de Natal, adaptado às suas preferências.

O nosso espaço acolhe até 42 convidados em serviço de mesa e organiza eventos em formato volante para um mínimo de 40 pessoas.

Para mais informações ou reservas, contacte-nos através do e-mail [reservations@liberta.kitchen](mailto:reservations@liberta.kitchen) ou pelo telefone +351 969 000 653.

**QUATRO MOMENTOS**

50€ por pessoa

**I. Aperitivo**

**II. Antipasti - para partilhar, escolha duas opções**

**TAVOLOZZA**

tábua de enchidos e queijos italianos

**LULA**

lulas braseadas / radicchio / molho de ervas

**TÁRTARO**

vitela dos açores cortada à faca / avelãs / tomates secos caseiros / straciatella / vinagre balsâmico tradicional de módena dop 12 anos

**POMODORO**

carpaccio de tomate / mozzarella de búfala dop

**III. Pasta - escolha uma opção**

**RAVIOLI**

ravioli de mozzarella / pesto de pistachio / limão curado / molho de pimentos assados

**CAVATELLI**

pasta de sêmola de trigo duro / mexilhões / gamba da costa do algarve / lula / sapateira / peixe do dia / molho de marisco

**TAGLIOLINI**

pasta de sêmola de trigo duro / ragu de pato assado / cogumelos frescos da estação / laranja / alecrim

**IV. Sobremesas - para partilhar, escolha duas opções**

**CIOCCOLATO & OLIO D'OLIVA**

mousse de chocolate 85% e azeite virgem extra toscano / crumble de chocolate e trigo sarraceno / flor de sal

**TIRAMISÙ "BOMBA"**

creme de mascarpone / savoiardi caseiro / café / cacau sem açúcar



**QUATRO MOMENTOS**

55€ por pessoa

**I. Aperitivo**

**II. Antipasti - para partilhar, escolha duas opções**

**TAVOLOZZA**

tábua de enchidos e queijos italianos

**POMODORO**

carpaccio de tomate / mozzarella de búfala dop

**LULA**

lulas braseadas / radicchio / molho de ervas

**CRUDO**

sashimi de lírio / funcho / citrinos / mel

**TÁRTARO**

vitela dos açores cortada à faca / avelãs / tomates secos caseiros / stracciatella / vinagre balsâmico tradicional de módena dop 12 anos

**III. Prato Principal - escolha uma opção**

**DUO DI MANZO**

lombo de vaca / bochechas de vaca estufadas / legumes biológicos de temporada / polenta rovetta / molho de ameixa com vinho do porto

**FUNCHO CONFITADO**

funcho biológico confitado com açafrão / batata-doce / trigo-sarraceno

**TUNA**

atum do atlântico braseado em crosta de ervas frescas / caponata de legumes / molho de azeitona preta

**PORCO PRETO**

porco preto braseado / molho de mostarda e vinho da madeira / variação de topinambo

**IV. Sobremesas - para partilhar, escolha duas opções**

**CIOCCOLATO & OLIO D'OLIVA**

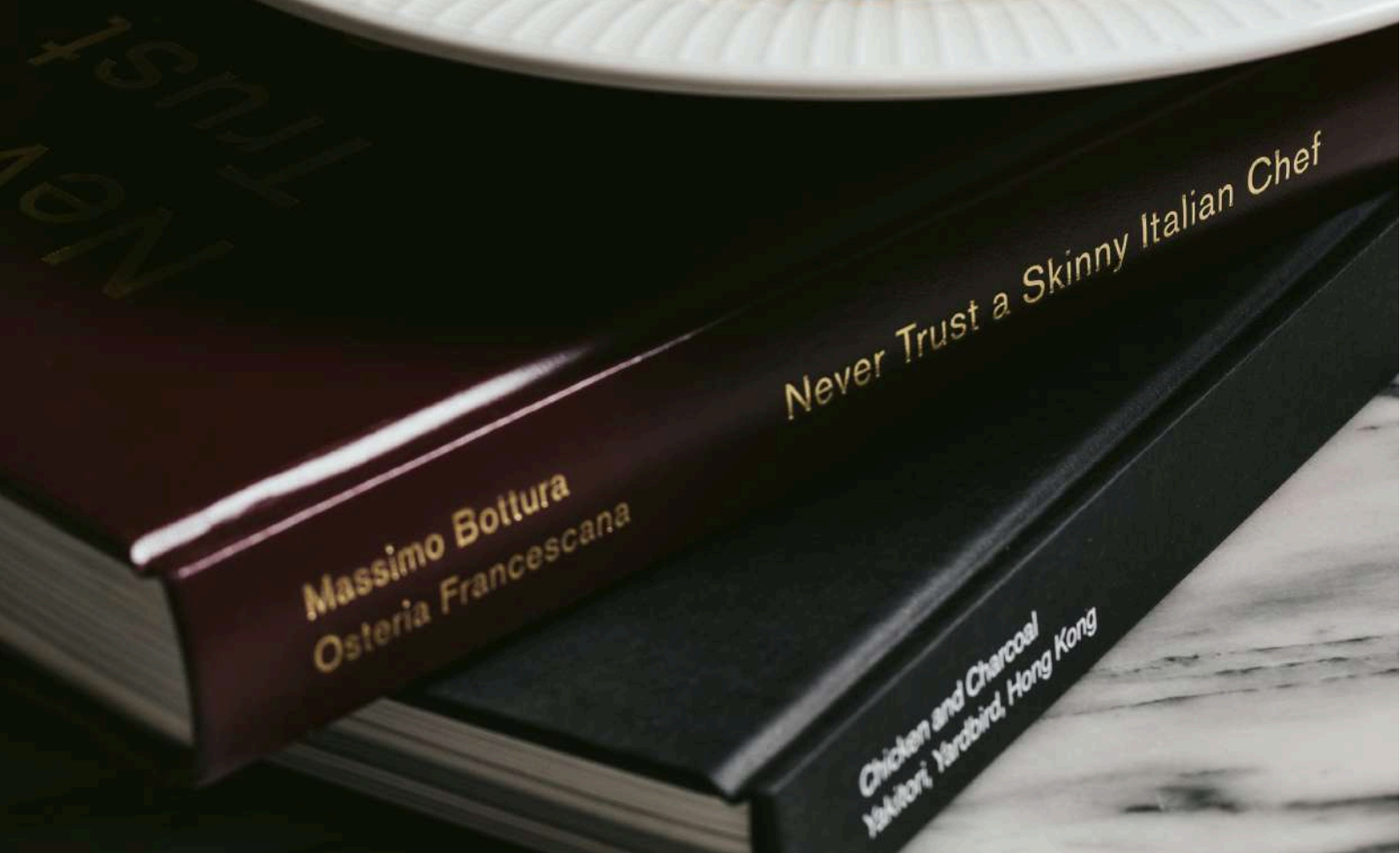
mousse de chocolate 85% e azeite virgem extra toscano / crumble de chocolate e trigo sarraceno / flor de sal

**CONSISTENZE DI MANDORLA**

mousse de amêndoa Biancomangiare / dacquoise de amêndoa / espuma de amêndoa / raspas de lima

**TIRAMISÙ "BOMBA"**

creme de mascarpone / savoiardi caseiro / café / cacau sem açúcar



Never Trust a Skinny Italian Chef  
Massimo Bottura  
Osteria Francescana

Chicken and Charcoal  
Yakitori, Yarebird, Hong Kong



**CINCO MOMENTOS**

65€ por pessoa

**I. Aperitivo****II. Antipasti - para partilhar, escolha duas opções****TAVOLOZZA**

tábua de enchidos e queijos italianos

**TÁRTARO**

vitela dos açores cortada à faca / avelãs / tomates secos caseiros / stracciatella / vinagre balsâmico tradicional de módena dop 12 anos

**LULA**

lulas braseadas / radicchio / molho de ervas

**CRUDO**

sashimi de lírio / funcho / citrinos / mel

**CULATELLO DI ZIBELLO**

presunto italiano curado 18 meses / pickles de vegetais caseiros / grissini caseiro com parmesão

**POMODORO**

tomato carpaccio / buffalo mozzarella dop

**III. Pasta - escolha uma opção****RAVIOLI**

ravioli de mozzarella / pesto de pistachio / limão curado / molho de pimentos assados

**CAVATELLI**

pasta de sêmola de trigo duro / mexilhões / gamba da costa do algarve / lula / sapateira / peixe do dia / molho de marisco

**CASONCELLI**

ravioli de carne ao estilo de bergamo / pancetta / sálvia / manteiga noisette / parmigiano reggiano 24 meses

**TAGLIOLINI**

pasta de sêmola de trigo duro / ragu de pato assado / cogumelos frescos da estação / laranja / alecrim

**III. Prato Principal - escolha uma opção****TUNA**

atum do atlântico braseado em crosta de ervas frescas / caponata de legumes / molho de azeitona preta

**PORCO PRETO**

porco preto braseado / molho de mostarda e vinho da madeira / variação de topinambo

**FUNCHO CONFITADO**

funcho biológico confitado com açafraão / batata-doce / trigo-sarraceno

**DUO DI MANZO**

lombo de vaca / bochechas de vaca estufadas / legumes biológicos de temporada / polenta rovetta / molho de ameixa com vinho do porto

**COTOLETTA ALLA MILANESE - PARA PARTILHAR  
+ 7€ POR PESSOA**

costeleta de vitela branca panada em panko / batatas salteadas / tomates cherry confitados / salada verde / maionese caseira

**IV. Sobremesas - para partilhar, escolha duas opções****CIOCCOLATO & OLIO D'OLIVA**

mousse de chocolate 85% e azeite virgem extra toscano / crumble de chocolate e trigo sarraceno / flor de sal

**TIRAMISÙ "BOMBA"**

creme de mascarpone / savoiardi caseiro / café / cacau sem açúcar

**ZABAIONE, ARANCE & CASTAGNE**

sabayon de marsala / gelado de fiordilatte / bolo de castanha / gel de laranja e cenoura

**AFFOGATO**

gelado de avelã / 'shot' de espresso



**À LA CARTE  
OU ESCOLHA UMA OPÇÃO**

**Opção I**

25€ por pessoa

copo de prosecco à chegada, 1/2 garrafa de vinho português (tinto ou branco) por pessoa + água e café incluídos

**Opção II**

30€ por pessoa

copo de prosecco à chegada, 1/2 garrafa de vinho italiano (tinto ou branco) por pessoa + água e café incluídos

**Opção III**

35€ por pessoa

cocktail de boas-vindas (negroni, americano, spritz, paloma), 1/2 garrafa de vinho italiano (tinto ou branco) por pessoa + água e café incluídos

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor informe-nos caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar para lhe indicarmos a melhor opção. IVA incluído à taxa legal em vigor.



*liberta*

R. Rodrigues Sampaio 39, Lisboa

Reservas em [reservations@liberta.kitchen](mailto:reservations@liberta.kitchen)  
ou contacte-nos através do +351 969 000 653.



Siga-nos  
@liberta.kitchen